Sugerencias para Servir los Productos Comprados

Si tienes alguna duda, puedes contactarnos al +56 9 9239 2419.

# Crostinis

Te sugerimos servirlos primero, ya que con el paso de las horas el pan pierde su crocancia y no se pueden guardar para el día siguiente. Mantén refrigerados hasta el momento de servir. Para un montaje ideal, sírvelos en platos, fuentes cuadradas o tablas, formando hileras e intercalando las variedades. También puedes combinarlos con los canapés.

# Canapés

Mantener refrigerados hasta servir. Idealmente, preséntalos en platos, fuentes o tablas, formando hileras con las diferentes variedades de tus cajas. Puedes montarlos a medida que se vayan consumiendo, o mantenerlos tapados con alusa foil para conservar la humedad del pan.

# Hummus

Conservar refrigerado hasta servir. Sirve en pocillos, decorando con un poco de ají de color y un chorrito de aceite de oliva. Si sobra, puede conservarse hasta 3 días refrigerado.

# Dips

Mantener refrigerados hasta el momento de servir. Idealmente, sírvelos en pocillos y acompáñalos con tortillitas, tostaditas o bastones de verduras.

# Tortillitas

Conservar en un lugar fresco y seco.

# Rollitos de jamón serrano

Mantener refrigerados hasta servir. Montar en platos o tablas, formando hileras. Puedes intercalarlos con pinchos de queso. Lo ideal es armarlos a medida que se consuman para evitar que el pesto se oxide. Acompañar con la salsa correspondiente.
Producto fresco, elaborado el día anterior a la entrega. Si se mantiene refrigerado en su caja cerrada, puede consumirse sin problema al día siguiente.

# Pinchos de queso

Mantener refrigerados hasta servir. Montar en platos o tablas, formando hileras e intercalando variedades. Idealmente montar a medida que se consuman para mantener el queso frío.
Producto fresco, elaborado el día anterior a la entrega. Si se conserva refrigerado en su caja, puede consumirse al día siguiente.

# Tapaditos (chicos, de hoja, chilenos)

Mantener refrigerados hasta servir. Para el montaje ideal, formar hileras e intercalar variedades en platos, fuentes o tablas.
Puedes montarlos progresivamente o mantenerlos tapados con alusa foil para evitar que el pan se seque.
Producto fresco, elaborado el mismo día de la entrega. Dependiendo de sus ingredientes, lo ideal es consumirlos el mismo día o a más tardar al día siguiente.

# Tapaditos Barros Luco

Mantener refrigerados hasta servir.
Para calentarlos:
1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Retirar el envoltorio plástico o de papel, pero no el papel aluminio (ayudará a mantener la humedad, suavidad y derretir el queso sin quemar el pan).
Puedes calentarlos al día siguiente si no los consumiste. También puedes congelarlos (bien envueltos en film PVC) por hasta 30 días.

# Pinchos de camarones

Mantener refrigerados hasta servir, presentados en pocillos o platos junto a la salsa elegida. Si deseas guardar para el día siguiente, mantén refrigerados. Si pierden frío, se recomienda no consumirlos.

# Cebiche

Conservar refrigerado hasta servir. Idealmente en pocillos o cucharitas, junto a tostaditas. Al montar en cucharitas, evita llenarlas mucho y usa tenedor para evitar que el jugo manche el plato. Si deseas guardar para el día siguiente, solo si se mantiene la cadena de frío. Si pierde refrigeración, descartar.

# Tablas

Mantener refrigeradas y dentro del mismo envoltorio. No poner objetos encima ni dejar que se derramen líquidos.
La cajita de tostaditas debe conservarse a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.
Para servir:
- Abrir cuidadosamente con tijera y levantar.
- Abrir potes de dips.
- Colocar tostaditas en paneras o platitos.
- Los frutos secos pueden ir sobre la tabla o en pocillos aparte si hay personas con alergias.

# Kebabs

Mantener refrigerados.
1. Precalentar el horno a 180°C por 10 min.
2. Hornear los kebabs en su bandeja por 10 a 15 min hasta que estén dorados, pero no secos.
Servir con palitos de cóctel y acompañar con la salsa elegida.

# Brochetas de verduras

Mantener refrigeradas.
1. Precalentar horno a 180°C por 10 min.
2. Hornear 15 min aprox., girando si es necesario.
En air fryer: 10 min a 180°C en modo horneado.
Servir con la salsa en pocillo aparte.
Se pueden recalentar al día siguiente si se mantuvo la cadena de frío.

# Brochetas de pollo

Mantener refrigeradas.
1. Precalentar horno a 180°C por 10 min.
2. Hornear con tapa o aluminio por 10 min. Luego destapar y hornear 3–5 min más.
En air fryer: 5–7 min a 180°C.
Recalentar al día siguiente solo si se conservaron refrigeradas.

# Sopaipillas

Mantener en lugar fresco y seco. Puedes servirlas a temperatura ambiente o calentarlas unos minutos tapadas.
Acompañar con pebre o espolvorear con azúcar flor.

# Empanaditas

Mantener refrigeradas.
1. Precalentar horno a 180°C por 10 min.
2. Hornear en bandeja con papel mantequilla o aluminio por 8 a 10 min.

# Pizzetas

Mantener congeladas.
1. Precalentar horno a 180°C por 10 min.
2. Hornear en bandeja con papel mantequilla o aluminio por 8 a 10 min.

# Postres

Mantener refrigerados hasta el momento de servir. Es importante que estén fríos para evitar que se corten por el calor. Puedes servirlos en buffet junto a pastelitos y torta, o bien ofrecerlos directamente a los invitados.
Duran hasta 2 días refrigerados. Elaborados sin conservantes.

# Mini pastelitos

Mantener refrigerados.
Montar en platos pequeños o armar estaciones con varios platitos surtidos para ofrecer en distintos espacios.

# Pisco sour

Mantener en el congelador. Temperar unos minutos antes de servir.

Marie Gourmet
www.mariegourmet.cl
ventas@mariegourmet.cl
La Reina, Santiago